

MANGER MIEUX

Privilégiez les circuits courts pour favoriser notre agriculture et agir pour le climat

Allez au marché

Tendre vers le 100% BIO et/ou local de saison

Prenez place derrière les fourneaux

Adapter les repas aux besoins et aux profils de chaque personne (goût, variété, régimes spécifiques, textures adaptées, enrichissement...) notamment pour lutter contre la dénutrition.

Systematiser le dépistage des troubles bucco-dentaires, troubles de la déglutition, des risques de dénutrition et évaluer régulièrement le suivi des régimes spécifiques des personnes.

Privilégier un environnement favorisant le plaisir et le bon déroulement du repas (accompagnement par un personnel sensibilisé, horaires adaptés, variété des repas, présentation de la table et de l'assiette, information et communication sur les menus, les produits et les savoir-faire, choix de la place des personnes à table, convivialité, événements thématiques...).



MANGER MIEUX

Privilégiez les circuits courts pour favoriser notre agriculture et agir pour le climat

Allez au marché

Tendre vers le 100% BIO et/ou local de saison

Prenez place derrière les fourneaux

Adapter les repas aux besoins et aux profils de chaque personne (goût, variété, régimes spécifiques, textures adaptées, enrichissement...) notamment pour lutter contre la dénutrition.

Systematiser le dépistage des troubles bucco-dentaires, troubles de la déglutition, des risques de dénutrition et évaluer régulièrement le suivi des régimes spécifiques des personnes.

Privilégier un environnement favorisant le plaisir et le bon déroulement du repas (accompagnement par un personnel sensibilisé, horaires adaptés, variété des repas, présentation de la table et de l'assiette, information et communication sur les menus, les produits et les savoir-faire, choix de la place des personnes à table, convivialité, événements thématiques...).



MANGER MIEUX

Privilégiez les circuits courts pour favoriser notre agriculture et agir pour le climat

Allez au marché

Tendre vers le 100% BIO et/ou local de saison

Prenez place derrière les fourneaux

Adapter les repas aux besoins et aux profils de chaque personne (goût, variété, régimes spécifiques, textures adaptées, enrichissement...) notamment pour lutter contre la dénutrition.

Systematiser le dépistage des troubles bucco-dentaires, troubles de la déglutition, des risques de dénutrition et évaluer régulièrement le suivi des régimes spécifiques des personnes.

Privilégier un environnement favorisant le plaisir et le bon déroulement du repas (accompagnement par un personnel sensibilisé, horaires adaptés, variété des repas, présentation de la table et de l'assiette, information et communication sur les menus, les produits et les savoir-faire, choix de la place des personnes à table, convivialité, événements thématiques...).



IMVEC - 1006 chemin Mencil Bras des chevrettes
97440 Saint-André
Téléphone 1 : 0692 17 25 81 ou 0692 40 76 34
E-mail : imvec.asso@hotmail.com



IMVEC - 1006 chemin Mencil Bras des chevrettes
97440 Saint-André
Téléphone 1 : 0692 17 25 81 ou 0692 40 76 34
E-mail : imvec.asso@hotmail.com



IMVEC - 1006 chemin Mencil Bras des chevrettes
97440 Saint-André
Téléphone 1 : 0692 17 25 81 ou 0692 40 76 34
E-mail : imvec.asso@hotmail.com

GASPILLER MOINS

Optimisez vos achats

Tendre vers le 0 déchet

- *Refusez ce dont vous n'avez pas besoin
- *Réduire ce dont vous avez besoin ; reconsidérer la quantité de choses que vous utilisez régulièrement
- *Réutiliser en réorientant les produits ou en utilisant des objets réutilisables comme des coquilles d'œuf, le marc de café, le thé, les rouleaux de papier WC/ absorbant, ...
- *Recycler ce que vous ne pouvez pas refuser, réduire ou réutiliser

*Rendre à la terre le reste (compostage)



GASPILLER MOINS

Optimisez vos achats

Tendre vers le 0 déchet

- *Refusez ce dont vous n'avez pas besoin
- *Réduire ce dont vous avez besoin ; reconsidérer la quantité de choses que vous utilisez régulièrement
- *Réutiliser en réorientant les produits ou en utilisant des objets réutilisables comme des coquilles d'œuf, le marc de café, le thé, les rouleaux de papier WC/ absorbant, ...
- *Recycler ce que vous ne pouvez pas refuser, réduire ou réutiliser

*Rendre à la terre le reste (compostage)



GASPILLER MOINS

Optimisez vos achats

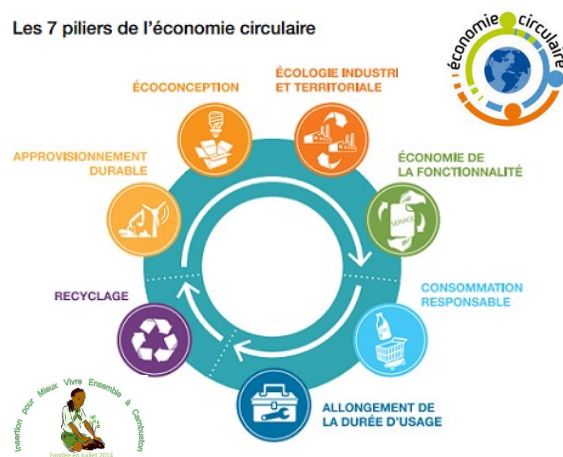
Tendre vers le 0 déchet

- *Refusez ce dont vous n'avez pas besoin
- *Réduire ce dont vous avez besoin ; reconsidérer la quantité de choses que vous utilisez régulièrement
- *Réutiliser en réorientant les produits ou en utilisant des objets réutilisables comme des coquilles d'œuf, le marc de café, le thé, les rouleaux de papier WC/ absorbant, ...
- *Recycler ce que vous ne pouvez pas refuser, réduire ou réutiliser

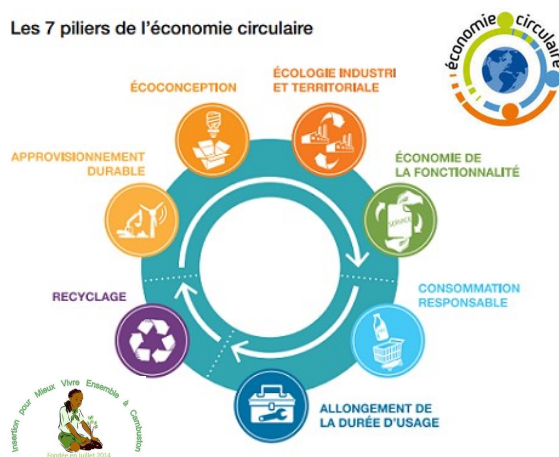
*Rendre à la terre le reste (compostage)



Les 7 piliers de l'économie circulaire



Les 7 piliers de l'économie circulaire



Les 7 piliers de l'économie circulaire



IMVEC - 1006 chemin Mencil Bras
des chevrettes 97440 Saint-André
Téléphone 1 : 0692 17 25 81 ou 0692 40 76 34
E-mail : imvec.asso@hotmail.com

IMVEC - 1006 chemin Mencil Bras
des chevrettes 97440 Saint-André
Téléphone 1 : 0692 17 25 81 ou 0692 40 76 34
E-mail : imvec.asso@hotmail.com

IMVEC - 1006 chemin Mencil Bras
des chevrettes 97440 Saint-André
Téléphone 1 : 0692 17 25 81 ou 0692 40 76 34
E-mail : imvec.asso@hotmail.com